Rocznik XX. Lwów, 15. lipca 1907. Nr. 14.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2

Zaproszenie.

W niedzielę, dnia 18. sierpnia 1907 r. o godzinie 2-giej popołudniu, w sali WP. prof. Niementowskiego, w instytucie chemicznym c. k. Politechniki we Lwowie (plac św. Jura) — odbędzie się

Walne Zgromadzenie

Członków Polskiego Tow. gorzelniczego.

Porządek dzienny obrad:

1. Zagajenie posiedzenia.
2. Odczytanie protokołu z Walnego Zgromadzenia, odbytego w dniach 21. i 22. lipca 1906 we Lwowie.
3. Sprawozdanie Wydziału za r. 1906/7.
4. Sprawozdanie kasowe skarbnika.
5. Sprawa rezygnacyi prezesa Towarzystwa prof. T. Chrząszcza i ewentualny wybór prezesa.
6. Wybór komisyi szkontrującej na rok następny.
7. Odczyty członków i pogadanki zawodowe i w sprawach Tow.
8. Wnioski członków.
9. Uchwalenie miejsca i czasu przyszłego zjazdu — i zamknięcie posiedzenia

Wszystkich P. T. Interesujących się gorzelnictwem uprzejmie zaprasza się do uczestnictwa.

Bolesław Jaworski,
zastępca przewodniczącego.

Pierwszy Zjazd gorzelniczy w Warszawie.

Młode Stowarzyszenie pracowników gorzelniczych w Warszawie rozpoczyna swoją działalność w celu skupienia sił zawodowych nie na żarty. — Rozumując zdrowo i praktycznie, urządzają przewódcy tamtejszej organizacyi zjazd gorzelników polskich, na który zaprosili do uczestnictwa i druhów zawodowych z innych dzielnic Polski.

Na zjeździe tym — jak widzimy z programu — zamierzają poruszyć i omówić wszystkie najważniejsze kwestye zawodowe. a nadto pragną wytworzyć stały, widomy łącznik dla wszystkich gorzelników polskich. — Łącznikiem takim ma być jedno wspólne czasopismo zawodowe, nad założeniem którego zastanowić się ma ogólne Zebranie Zarządu Stowarzyszenia w przeddzień zjazdu t. j. 25 lipca br.

Komisja organizacyjna Zjazdu gorzelniczego wystosowała do redaktora „Gorzelnika" zaproszenie następującej treści:

„Warszawa dn. 12 lipca 1907.

Wielmożny Feliks Gierasieński.

Pospieszamy zawiadomić WPana, że w dniu 25 lipca b. r. o godzinie 10 rano odbędzie się w Muzeum Przemysłu i Rolnictwa — Krakowskie Przedmieście 66 — ogólne Zebranie Zarządu Stowarzyszenia. Na tem zebraniu — pomiędzy innemi sprawami — poruszoną będzie sprawa założenia pisma zawodowego, wspólnego dla trzech naszych dzielnic.

Ufni, że w tym przedmiocie ogromną pomocą byłyby rady, udzielone przez WPana, jako człowieka obznajmionego z warunkami takiego wydawnictwa i szczerze pragnącego podniesienia gorzelnictwa polskiego, zwracamy się do Niego z uprzejmą prośbą o łaskawe przybycie na powyższe zebranie, a być może, że wspólnemi siłami uda się nam stworzyć taki organ zawodowy, któryby służył sprawom całego polskiego gorzelnictwa.

Mamy nadzieję, że WPan nie odmówi naszej prośbie — pozostajemy z wysokiem poważaniem V. Prezes Topolski" m. p. —

W istocie nasi druhowie zawodowi biorą się zupełnie na serjo do pracy z energią. cechującą Polaków w Królestwie Polskiem, gdzie przedsiębiorczość zrobiła pomiędzy naszymi postępy ogromne. — My tutaj umiemy tylko narzekać i co najwyżej rozpocząć jakąś robotę wspólną, lecz wytrwać wskupieniu i dążyć konsekwentnie do celu — jeszcze nie umiemy. Zrażamy się zbyt rychło i opuszczamy ręce przy lada marnej trudności, a już punktualnymi nie jesteśmy nigdy.

Nasi druhowi zakordonowi nawykli zakreślać projekty na szerszą skalę i skupiać w celu ich przeprowadzenia siły zbiorowe, mimo, że pod względem kojarzenia się napotykają ogromne trudności, o jakich my nie mamy pojęcia w państwie konstytucyjnem.

Z takimi spółpracownikami warto wejść w kontakt i łączność — atoli musielibyśmy sami uważać się za silnie zorgonizowanych i skojarzonych solidarnością postępowania, by sojusznikom naszym nie przynieść ujmy ani zawodu. W obecnym stanie rzeczy sami potrzebujemy zreformowania się i otrząśniecia z siebie trawiącej nasze siły apatyi.

Królewiacy zjadą się w swym grodzie syrenim, by radzić nad podniesieniem zawodu swego. by się zespolić i zawezwać do wspólnej roboty wszystkie siły zawodowe polskie. I niezawodnie jędrnie wypowiedzą swoje zapatrywania, zgodzą się na system pracy i konsekwentnie pójda jednomyślną lawą. U nas nieco inaczej szło dotychczas, a odmieni się na lepsze chyba przez rywalizacyę.

Całem sercem jesteśmy z Wami zacni towarzysze pracy zawodowej. Podzielamy wasz zapał do czynu i radzibyśmy stanąć obok Was w jednym szeregu — teraz na zjeździe, a później na drodze pochodowej do wywalczenia na-

szemu zawodowi i jego pracownikom lepszej przyszłości. Chcielibyśmy wziąć udział w zebraniach Waszych, by ożywić się werwą Waszą i zachęcić się skrzętnością przedsiębiorczą, jaką roztaczacie— ale... nasze stosunki nie pozwalają uczynić chęciom zadość.

Podpisany redaktor składa Wam serdeczne podziękowanie za tak uprzejme zaprosiny, lecz ze względów od niego niezależnych stawić się na Wasze Zebranie obecnie nie może, chociaż go ciągnie ku Wam szczera ochota do pracy wspólnej, ciągnie życzenie poznania tak zacnego grona pracowników zawodowych i poznania drogiej sercu każdego Polaka Warszawy. Przesyła Wam zatem podziękę gorącą za pamięć zaszczytną, zapewnienie, że zawsze jest gotów na Wasze wezwanie do wspólnej pracy i do porozumienia się i szle Wam pełnem sercem życzenia: Szczęść Boże zbożnej pracy i daj jej plony obfite!

F. Gierasieński.

O wentylach przewodów parowych.

Znany z wielu artykułów zawodowych z praktyki kierownik gorzelni p. W. Kristek porusza i omawia w „Wiener Landwirtschaftliche Zeitung“ Nr. 50 z r. b. ważną kwestyę o wentylach i kranach na przewodach parowych w gorzelni. — Jest to kwestya obecnie bardzo aktualna, albowiem w czasie feryi gorzelniczych można łatwo zastosować się do rady wytrawnego praktyka.

Pan Kristek pisze swoje uwagi i rady w sposób nastepujący:

W gorzelni tegoczesnej, normalnie urządzonej, używane są kotły parowe o ciśnieniu 6 do 7 atmosfer. Właściwie potrzebujemy w gorzelni do parowania i wytłaczania płodów z parnika Henzego ciśnienia pary na 3 do 4 atmosfer, zatem urządzenie ciśnienia w kotle parowym na 5 atmosfer wystarczyłoby zupełnie. — Wiadomo atoli, że przez utrzymywanie w kotle wyższego ciśnienia pary, wykonuje się roboty gorzelniane z większą oszczędnością opału.

W czasie pracy przy wysokiem ciśnieniu pary trzeba wziąć pod uwagę wentyle i krany na przewodach parowych. Taki kran, wypuszczający parę z kotła, raz otwarty przy rozpoczęciu roboty, przymyka się dopiero po ukończeniu całego szeregu czynności gorzelniczych, wskutek tego ulega silniejszemu napięciu i zużyciu

Wysokie ciśnienie pary na 6 do 7 atmosfer działa w czasie pracy gorzelni na wentyle, krany przewodów parowych w sposób zmienny.

Nowe wentyle i krany parowe są należycie uszczelnione i funkcyonują bez przeciskania się pary.— Skoro jednak wentyl, kula zamykająca, czy kran utraci raz szczelność i powstanie w nich choćby najmniejsze uszkodzenie, to gwałtowne cisnienie pary powoduje nieustanne powiększanie się uszkodzenia, a szczelnie przymykające parę powierzchnie przez wciąż wyciskaną wodę kondenzacyjną i silny prąd uszkadzają się coraz bardziej, tak, że uszczelnienie wciąż się pogarsza.

Nie mówiąc już o tem, że nie uszczelnione i źle przymykające się wentyle i krany parowe przyczyniają się do znacznej straty ciepła i opału, powodują one jeszcze inne ważniejsze szkody w przeróbce.

Przy skomplikowanej czynności w gorzelni baczy się na to, by wszelkie roboty główne i przygotowawcze uskuteczníć z możliwą oszczędnością opału i pracy. — Otóż po ukończonym zacierze — zazwyczaj już w czasie jego ochładzania — ponownie napełnia się parnik Henzego ziemniakami surowymi. Ziemniaki wsypane do parnika wieczorem, a przeznaczone do gotowania rankiem dnia następnego, bywają przy złem uszczelnieniu wentyli i kranów na kotle parowym i przy samym parniku, przez całą noc powoli i częściowo parowane, mimo że zamknięto wieczorem wentyl na kotle parowym.

Nagrzewane w ten sposób i częściowo nawet ugotowane ziemniaki w parniku, ochładzają się wreszcie w ciągu długiej nocy, wskutek czego rozpoczyna w nich działanie proces kwaśnienia. Przy obecności tego rodzaju kwasów obcych nie może potem nastąpić całkiem normalne scukrzenie rozpuszczonej masy zacierowej, chociażbyśmy rozporządzali najlepszej jakości słodem.

Takie zaciery tracą własność końcowego scukrzania się, fermentują burzliwie, ogrzewają się dobrze, ale nie najlepiej odfermentowują, co w każdym razie powoduje pewną stratę wydatku alkoholu.

Przy ciągle wzrastającem uszkadzaniu uszczelnienia wentyli i kranów na przewodach z kotła parowego do parnika i wogóle na rurach parowych mnożą się w gorzelni różne nieregularności i niedogodności w ruchu, które powodują wiele utrudnień przeszkód, straty czasu i opału.

Nieszczelne kramy i wentyle parowe w gorzelni są zatem podwójnie szkodliwe.

Podczas ruchu trudno przychodzi radykalnie złemu zaradzić, ale w czasie feryi gorzelnianych ma gorzelnik możność lekko uszkodzone wentyle i krany parowe naprawić i należycie uszczelnić, zaś silniej uszkodzone zastąpić nowymi.

Szczególniej zwracać należy uwagę na opisane okoliczności w gorzelniach, posiadających wodę twardą, dającą silny osad kotłowca, gdyż taka woda powoduje zawsze silniejsze uszkadzanie wentyli i kranów parowych, niż woda miękka, dająca mało osadu.

Uwagi p. Kristeka stanowią cenną wskazówkę dla gorzelników początkowych, mniej doświadczonych. Kierownicy starsi, jako wytrawni praktycy znają już przyczyny i skutki, wynikające ze złego uszczelnienia kranów i przewodów parowych. Baczny gorzelnik stara się każdą, nawet drobną usterkę, w urządzeniu zaraz usunąć i nie czeka, aż przybierze większe rozmiary.

Pogląd historyczny na teorye fermentacyi alkoholowej

Napisał. prof. A. Krupa z Krakowa.

Poznański „Przegląd gorzelniczy“ — organ Wydziału gorzelniczego — zamieścił w N-rze 7. interesującą rozprawę prof. A. Krupy, pod powyższem tytułem, którą przedrukowujemy dla czytelników naszych:

Już od najdawniejszych czasów znały wszystkie narody oszołomiające napoje. To oszołomiające działanie powodował zawarty w napojach tych alkohol, który powstał przez tak zwany proces fermentacyi.

Należałoby więc zdać sobie sprawę, co przez fermentacyę rozumieć należy i jak proces ten się odbyć ma.

Już znany alchemik Georg Ernest Stahl w drugiej połowie 17-go wieku (1660—1734) zaraz w pierwszym rozdziale swego dzieła: „Zymotechnia fundamentalis“ kładzie wielki nacisk na trudność dokładniejszego określenia tych zjawisk, którym nazwę „fermentacyi“ nadać można.

Niemiecki słownik braci Grimm wyprowadza wyraz fermentacya (w niemieckiem Gärung) od słowa gar, które oznacza tyle, co „gotowe“, „dokonane“. Podobny pierwiastek tkwi w wyrazach różnorodnych języków, jak w dolnoniemieckiem słowie „giest“, wyrazie angielskim „yeast“ i t. d., któremi nazwana jest ta czynność, jakiej dokonują drożdże.

Z etymologicznego znaczenia wyrazu wychodząc, należałoby fermentacyę określić jako proces, przez który coć niegotowego lub mniej doskonałego natury nieuorganizowanej zostaje przeprowadzone w stan, nadający się do spożycia lub innego użytku. Zmiany te, jakim to niegotowe ciało ulega, nie są natury fizycznej, lecz są wywołane czynnością chemiczno-fizyologiczną pewnych najdrobniejszych istot. Jako przykład fermentacyi, w tem znaczeniu pojętej, można wymienić n. p. przemianę ciężko strawnego twarogu na ser, dający się łatwiej stra-

wić, lub przemiana mniej trwałego moszczu winnego na trwalszy i doskonalszy napój — wino.

Przez wyraz „fermentacya“ rozumiano więc zawsze jakąś zmianę materyi, zachodzącą na jej korzyść. Gdy jednak przez pewną czynność takich drobnych istot ciało zmienia się na niekorzyść, zostanie pogorszone, zepsute, do spożycia lub innego użytku niezdatne— to proces, wywołujący taką przemianę, nazywamy „gniciem“.

Znajomość tych wymienionych przebiegów zwłaszcza tego, co nazywany fermentacyą alkoholową, jest tak stara, jak starą jest ludzkość. Z biblii, historyi i różnych zabytków starożytności wiemy, że już w najodleglejszej dobie znali ludzie wino, że wynalezienie tego napoju przypisywano mitycznym postaciom, zwłaszcza bogom.

Biblia podaje, że już Noe miał sposobność przekonać się o skutkach alkoholu, to też uchodzi on za ojca tego napoju. Ponieważ wino z Libanonu ma być wyśmienitej jakości, to też nic dziwnego, że według podania grób Noego znajdować ma się w tej krainie wina, w Libanonie.

Chińczycy twierdzą, że u nich najpierw wynaleziono sposób przygotowywania wina i pierwszy, który tego dokazał, miał być pewien rolnik Itye za panowania cesarza Yu na 2207 lat przed Chrystusem.

I Persowie roszczą sobie pretensye do pierwszeństwa. Perska legenda powiada, że pewien Pers, nazwiskiem Iemschend, który chetnie jadał winogrona, przechowywał znaczniejszą ilość moszczu winnego w dzbankach. Gdy raz pociągnął z takiego dzbanka porządny łyk, (moszcz był już wtedy odfermentowany) zachorował. Aby i innych ostrzedz od podobnego nieszczeście, dał na każdym dzbanku napis: „trucizna“. W jakiś czas jedna z żon Iemschenda popadła u niego w niełaskę i chcąc położyć kres swemu życiu napiła się rzekomej trucizny. Skutek był zadziwiający: stała się zabawną, przyjemną, i takiego nabrała nowego uroku, że zdobyła znowu wielkie względy swego pana. Kochanka, przebiegła jak wszystkie kobiety, zachowała ten środek w tajemnicy i sama z czasem wypiła cały zapas trucizny. Gdy po pewnym czasie Jemschend spostrzegł, że dzbanki są próżne, kochanka się przyznała i przedstawiła działanie tej trucizny w tak świetlanych barwach, że doświadczenie zostało powtórzone i w ten sposób wino wykryto.

Starożytni Grecy i Rzymianie znali również dobrze ten napój i czcili Bachusa, jako bożka wina.

I historya piwa przedstawia się również bardzo interesująco. Wynalazcami tego napoju mają być Egipcyanie, bo czytamy w podaniach Diodora z Sycylii, że król egipski Ozirys miał już na 2000 lat przed Chrystusem rozpowszechnić w swoim kraju piwo. Najstarsze księgi piwowarskie wspominają najwięcej o Gambrynusie, władcy na Flandryi i Brabancie, który ma uchodzić za wynalazcę sztuki piwowarskiej, a „Kronika“ Jana Aventinusa, wydana w roku 1550 w Frankfurcie nad Menem podaje obraz Gambrinusa, gdzie tenże przedstawiony jest jako syn Ozirysa. Od tego czasu został Gambrynus patronen piwowarów. Jako Gambrynusa należy jednak domyślaś się Jana primusa (Jean primus), który miał żyć przy końcu 12-go stulecia i nadać piwowarom w Rydze wielkie przywileje.

Wiemy, że Germanie bardzo dawno znali już miód pitny, jako napój alkoholowy, dzisiaj zaś gusty ich zmieniły sie na korzyść Gambrynusa. Słowianie natomiast używali od najdawniejszych czasów z wielkiem zamiłowaniem miodu pitnego, jako napoju alkoholowego.

Tak więc wszędzie, gdzie tylko badacze mogli dotrzeć, znaleźli zawsze jakiś napój alkoholowy.

Nietylko fermentacya alkoholowa była znana w czasach najdawniejszych, ale i inne pokrewne procesy zwróciły również wcześnie uwagę, jak gnicie i butwienie Już starożytne narody umiały używać

środków powstrzymujących gnicie lub zapobiegających podobnym procesom, o czem najlepiej świadczy balsamowanie zwłok ludzkich.

Jak widzimy objawy fermentacyi były już bardzo dawno znane, inaczej jednak przedstawia się sprawa z wytłómaczeniem tych zjawisk. Pytanie — co jest powodem fermentacyi — przeszło nierozwiązane przez wiele wieków, jakkolwiek po długiej swej drodze zaprzątywało umysły najtęższych w różnych kierunkach badaczy. Spotykamy w najdawniejszych dziełach chemicznych dokładnie opisane zjawiska, towarzyszące procesowi fermentacyi, znajdujemy bardzo wyraźne wzmianki o mętnieniu się cieczy fermentacyjnej, tworzeniu się osadu na dnie naczynia, wydzielaniu się banieczek gazu i t. d., a więc wszystkie objawy, jakie dziś przy fermentacyi obserwujemy. Również dawniejszej daty jest spostrzeżenie, że nie wszystkie ciecze ulegają podobnemu procesowi, że tylko ciecze słodkie, rozmaite soki owocowe, a więc ciecze zawierające cukier mogą fermentacyi ulegać. Pojmowano więc fermentacyę jako proces oczyszczania się, skutkiem którego ciecz się polepsza, uwalnia od brudu, zanieczyszczeń i dopiero tak oczyszczony alkohol może wystąpić ze swojemi istotnemi własnościami. Nadano więc osadowi, jaki wydziela się podczas fermentacyi z wina „faeces vini" zaś z piwa „faeces cerevisiae" to jest błoto z wina, – błoto z piwa i cały proces nazywano „defecatio".

Pierwszym, który zupełnie krytycznie na ten proces się zapatrywał, był Leeuvenhoek. Antoni van Leeuvenhoek urodził się w Deef w Holandyii i w młodości swojej był subjektem w sklepie sukienniczym w Amsterdamie. Już w czasie praktyki kupieckiej zajmował się modnym nawówczas szportem szlifowania soczewek i doszedł w tym kierunku do takiej wprawy, że sporządzał soczewki powiększające 160 razy. Śmiało więc zasługuje Leeuvenhoek na nazwę „ojca mikroskopii". Badacz ten był pierwszy, który zauważył, że przy fermentacyi odgrywają pewne bardzo drobne ciała najważniejszą rolę. Ciała te, które widział i opisał (1680 r.) pozwalają nam sądzić, że miał on właściwe istoty pod ręką, które fermentacyę wywołują. Leeuvenhoek uważał jednak te ciała za ziarnka skrobi. Jego spostrzeżenie ma o tyle ważne znaczenie, że tym ciałkom, które widział i jako skrobię opisał, przyspieszył zdolność wywoływania fermentacyi. Wspomieć również należy, iż on pierwszy w roku 1683 podał dokładnie ryciny bakteryi, pochodzące ze szlamu własnych zębów i istoty te dla ich dowolnego ruchu nazwał zwierzątkami.

W tym już czasie pojawiają się pierwsze próby tłomaczenia zjawisk fermentacyi. Rówieśnik Leeuvenhoek'a, angielski chemik Tomasz Willis w pismach swoich powiada, że fermentacya nie jest niczem innem, jak tylko wewnętrznym ruchem ciał, który to ruch przenosić się może z jednego ciała na drugie.

Zaraz po nim wystąpił z takąż samą mechaniczno-chemiczną teoryą fermentacyi Stahl w r. 1697. Teorya Stahla, ciesząca się za jego czasów zupełnem uznaniem, da się najlepiej wyrazić jego własnemi słowami: „Ciało znajdujące się w stałem gniciu, może inne ciało do gnicia pobudzić. Takie gnijące ciało odbywa pewien wewnętrzny ruch i może inne ciało, będące jeszcze w równowadze, ale zdolne do takiego ruchu, bardzo łatwo w podobny ruch wprawić". Innemi słowy wypowiedziana jego teorya brzmi w sposób następujący: gnice jest rozkładem ciała; gnijące ciało rozkłada się na części, które odbywają pewien wewnetrzny ruch i ten właśnie ruch stanowi główną istotę teoryi Stahla. Ten ruch może się przenieść na inne ciało i spowodować ich rozkład. Teorya ta wyjasnia nam w całkiem prosty i na pozór usprawiedliwiony sposób zdolnosc zakażania płynami fermentującymi płynów jeszcze nie fermentująch. Jeżeli bowiem odrobinę cieczy fermentującej wprowadzimy do cieczy jeszcze nie fermentującej, a do fer-

mentacyi zdolnej, to ciecz ta zacznie również fermentować. Na podstawie tej teoryi przedstawiano sobie proces fermentacyi alkoholowej w ten sposób, że ciałka, które już Leeuvenhoek obserwował, a więc ziarnka skrobi rozkładają się, a odbywający się przy takim rozkładzie ruch cząstek może u innych ciał taki ruch, czyli rozkład wywołać. Z teoryą tą, jakkolwiek bardzo ładną, nie dało się pogodzić spostrzeżenia, że podczas fermentacyi tych rzekomych ciałek skrobi nietylko nie ubywa, co musiałoby w myśl tej teoryi nastąpić, ale na odwrót ilość ich kolosalnie wzrasta i na dnie cieczy fermentującej tworzy się zawsze obfity osad. Sprzeczność, jaka się wykazała miedzy teoryą Stahla, a faktem, że ciała, wywołującego fermentacyę nie ubywa, lecz na odwrót przybywa, utorowała drogę teoryi o samorodztwie „Generatio spontanea“ („Generatio dequirocca“, „Heterogenesis“, “Abiogenesis“), Podług tej teoryi powodem fermentacyi nie jest skrobia, lecz organizmy, które się same podczas fermentacyi tworzą. Te organizmy mają powstawać same ze składników cieczy.

Teoryę tę podtrzymywały rozmaite spostrzeżenia. Zauważono np., że nietylko soki słodkie w krótkim czasie wytwarzają kolosalną ilość organizmów, ale nawet w wodzie powstają infuzorye itd., które powstać mogły tylko ze składników wody.

Teorya ta miała tak z jednej strony tęgich zwolenników, jak z drugiej strony jeszcze wiekszych przeciwników. Jednym z najzaciętszych jej przeciwników był włoch Spalanzani, który w roku 1705 wykazał, że teorya o samorodztwie jest fałszem. Zdanie swoje uzasadnił Spalanzani bardzo prostym, a jednak zupełnie rzeczowym eksperementem. Wykazał on, że gdy ciecz przechowywać będziemy w naczyniu szczelnie zamkniętem i gdy ciecz tę poprzednio zagrzejemy, to w niej nie pojawią się już żadne organizmy. Wynika z tego całkiem jasno, że np. z wody nie mogą wytworzyć się żadne istoty żywe, a tylko muszą się one dostawać do wody z powietrza. Gdy woda posiada już zarodki, ale te przez ogrzanie zostaną już zabite, a dostęp powietrza w dalszym ciągu usunięty, to w takiej już wodzie żadne organizmy wytworzyć sie nie mogą.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

Bezwzględność.

Trudno pojąć, czemu przypisać należy brak wyrozumiałości pomiędzy przeważną połową odbiorców naszego organu zawodowego. Mija kwartał za kwartałem, a nie możemy się doczekać przekazów pocztowych z należącemi się nam za „przedpłatę“ pisma koronami.

Tak drobne na pozór kwoty, a przecież sprawiają nam wielkie kłopoty i umartwienie. Nie zebrawszy na czas prenumeraty, musimy zapadać w ciągłe zatargi i nieporozumienia z drukarnią.

Czytelnicy regularnie płacący, domagają się — całkiem słusznie — punktualności w przesyłaniu im pisma, tymczasem niepunktualność i zwlekanie drugiej połowy naraża nas na wymówki z przyczyny opóźnienia się wydawnictwa.

Kilka koron w pore wysłanych do administracyi naszego pisma, nie uczynią nikomu wielkiej różnicy w budżecie, a nas wybawi od licznych przykrości.

Od następnego numeru począwszy, zamieszczać będziemy na opaskach adresowych po stronie lewej u góry numer konta każdego adresata, zaś w rogu lewym u dołu datę, oznaczającą po jaki dzień została przedpłata na „Gorzelnika“ uiszczoną.

Z tych danych osądzi każdy z naszych odbiorców, czy i ile z przedpłatą zalega.

Zmiany zaszłe w adresie prosimy zaraz donosić pocztówkami.

Nie doręczone przez pocztę numery należy niezwłocznie reklamować do administracyi „Gorzelnika“ — bez markowania.

Oczekujemy jak najrychlejszego skutku dzisiejszego apelu naszego do życzliwości i wyrozumiałości P. T. Odbiorców pisma.

Administracya „Gorzelnika“.

Przyczynek o enzymach.

Uczeni chemicy: Schneidewind, D. Meyer i F. Münter czynili próby nad zachowaniem się wobec różnych substancyi dyastazy merkerowskiej i świeżo sporządzonego wyciągu dystazy i słodu.

Bardzo silnie uszkadzały dyastazę działanie alkoholu i eteru i to tem silniej im dłużej poddawano dyastazę ich działaniu.

Dyastaza otrzymana z wyciągu słodowego za pośrednictwem alkoholu i eteru nie objawia już dyastatycznej działalności, tak samo i wyciąg, chociażby posiadały dużo albo mało azotu.

Okazuje się z tego, że niemożliwem jest otrzymywanie tą drogą dyastazy, posiadającej właściwości czynnych enzymów.

Bardzo korzystnie oddziaływały na dyastazę białkowate ciała pepton i asparagina.

Dawniej uważano, że te ciała a szczególniej ciała białkowate, ochraniały dyastazę przed szkodliwym wpływem enzymów proteolitycznych — przeciw temu przemawia działanie asparaginy.

Bardzo słabe roztwory kwasów np. octowego i cytrynowego (0·001%) wywierały mało pomyśny wpływ.

Silniejsze roztwory (0·01%) oddziaływały już bardzo szkodliwie.

Nader pomyślne oddziaływują alkaliczne związki chlorowe.

W małych dozach oddziaływują pomyślnie monophoswaty i połączenia glinu i siarki; nieco wieksze dawki (1—2%) gipsu i amonium sulfatu niszczą zupełnie enzymy.

(Landwirtschaftliche Jahrbücher).

Rozmaitości.

Ogłoszenie. Staraniem Komitetu c. k. galic. Towarzystwa gospod. odbędzie się we Lwowie, w czasie od 2—7 września br. sześciodniowy bezpłatny **kurs gorzelniczy** dla właścicieli, dzierżawców i administratorów dóbr ziemskich.

Powyższy kurs obejmować będzie następujące wykłady:

1. Ogólne wiadomości z gorzelnictwa i kontrola ruchu gorzelni — 18 godzin wykładu — prel. prof. T. Chrząszcz, dyr. kraj. szkoły rolniczej w Dublanach.

2. O maszynach w gorzelnictwie używanych i kotłach — 2 godz. wykładu — prel. inż. K. Ajdukiewicz, prof. akademii rolniczej w Dublanach.

3. Ustawodawstwo gorzelnicze — 6 godz. wykładu — prel. radca Fr. Jesse, starszy inspektor straży Skarbu.

Z kursem tym połączone będą wycieczki naukowe w celu zwiedzenia gorzelni doświadczalnej w Dublanach, fabryki drożdży w Zamarstynowie, rafineryi spirytusu J. Baczewskiego we Lwowie, fabryki maszyn gorzelniczych ks. A. Lubomirskiego we Lwowie.

Zgłoszenia ustne lub pisemne na kurs powyższy przyjmuje kancelarya Komitetu (ul. Karola Ludwika 3) do 15 sierpnia b. r.

Lwów, dnia 3 lipca 1907

Stacya doświadczalna dla gorzelnictwa i przemysłów pokrewnych przy c. k. Wyższej Szkole przemysłowej w Krakowie (ul. Gołębia 20). Od 1 maja do 15 czerwca b. r. odbył się w Stacyi doświadczalnej dla gorzelnictwa i przemysłów pokrewnych przy c. k. wyższej szkole przemysłowej w Krakowie kurs dla praktycznych gorzelników.

Na kursie tym brało udział 18 uczestników. Z nich 12 otrzymało świadectwa egzaminacyjne, a 6 świadectwa frekwentacyjne.

Z prawdziwem zadowoleniem należy zanaczyć, że instytucya ta, której powstanie witano, jako dla przemysłu naszego gorzelniczego tak zbawienną, rozwija się

bardzo korzystnie i znajduje coraz większe uznanie w szerokiej praktyce.

Również z zadowoleniem podnieść należy, że wszyscy uczestnicy kursu przejęci świadomością celu, dołożyli ze swej strony wszelkich starań, by z kursu tego jak najwięcej skorzystać.

Spodziewać się więc należy na przyszłość coraz lepszego zrozumienia jej celów. tak ważnych dla naszego bodaj najważniejszego przemysłu.

Wpływ wielkości kawałków węgla na wydajność cieplną. Do zbadania zależności pomiędzy wiekością kawałków węgla tejże samej odmiany i zdolnością jego ogrzewania W. L. Abbot przepuszczał węgiel przez sita o okach niejednakowych wymiarów, przez co otrzymano kawałki 7-miu wielkości różnych. Gdy okruchy węgla posiadały 6 mm. grubości, zużytkowanie ciepła wynosiło 30% całkowitego, przy grubości dwa razy większej, tj. 12 mm., zużytkowanie doszło 60%, a gdy grubość zwiększyła się do 18 mm., stopień zużytkowania dosięgnął 70. Przy jeszcze większych grubościach okruchów węgla, skutek użyteczny przyrządu odbierającego ciepło (np. kotła) zmniejszać się począł tak, że dla grubości 32 mm. obniżył się znów do 60%. (Przemysł.).

Wolne posady.

Poszukują posady.

Kocioł parowy „Cornwala“ zbudowany przez I Pragską Fabrykę maszyn (Erste Präger Maschinenfabrik) 61 m² obszaru opałowego do sprzedania. Kocioł jest w b. dobrym stanie, prawie nowy zaledwie 2 lata w ruchu. Zgłoszenia do: Filipa Liebermana właść. dóbr i fabryki spirytusu i drożdzy prasowanych w Stanisławowie.

PATENTY na wynalazki wyjednywa

Inżynier Stan. Dzbański

przysięgły Rzecznik patentowy

Wiedeń VII. Lindengasse 2 (w pobliżu c. k. urzędu patentowego).

Nr. 25.

PSY WYŻŁY — dwa i pół miesięczne po znakomitej „pointerce“ i oryginalnym „gryfonie“ do sprzedania zaraz Adres: J. Wojtowicz Stara Sól.

Szkoła gorzelnicza w Dublanach

dostarcza płyny miarowe, czyste kultury drożdzy i bakteryi kwasu mlekowego, nadto dokonuje analizy wody, ziemniaków zacieru etc.

Przegląd Gorzelniczy,

jedyne polskie pismo gorzelnicze w Niemczech,

Organ Wydziału gorzelniczego na W. ks. Poznańskie — wychodzi rok 12-ty pod redakcyą

S. Piekuckiego — Obrowo p. Obrzycko

Nr. 20. (Obersitzko Bez. Posen).

Prenumerata roczna w Austryi 8 kor., w Rosyi 4 rs.



Lepiej i taniej niż kiedykolwiek wybielić i wydezinfekcyonować można **izby fermentacyjne**, magazyny zrosłownie w gorzelniach przyrządem

„Fix“ — Stephana

do bielenia ścian, dezinfekcyonowania i pociągania terem. Maszyna ta zastępnje 20—40 robotników.

Posiada różnorodne zastosowanie. — Przedstawia liczne korzyści. Proszę żądać prospektu Nr. 892 od

Rudolfa Krasa

Wiedeń VII/2 — Kirchengasse 37.

Patentowany ruszt żebrowy Hartunga

ze specyalnego metalu **z mostkiem ogniowym pochłaniającym dym.**

Patent austro-węg. 2215/48, 12164 | 1757, 16039

Inne systemy rusztów również są na składzie.



Zapewnia następujące korzysci.

Nader małe wydzielanie dymu. — Znaczną oszczędność węgli.-Szczególniejszą użyteczność. — Minimalne koszta — Łatwe zastosowanie bez przerabiania palowiska. Wskutek odpowiedniej konstrukcyi posiada wielką trwałość przytem ułożenie naszego rusztu daje 51% wolnej powierzchni rusztowej.

Berlińska **lejarnia stali i żelaza Hartunga Tow. akc.** (Hartungs Actiengesellschaft).

Nr. 4. **Berlin NO., Prenzlauerallee 44.**

Najlepsze czeskie cegły ogniotrwałe

Zaprawę szamotową. Cement portlandzki. Posadzki kamionkowe. — **Dachówkę dwufelcową Papę bitumiczno-asfaltową, patentowaną, ktorej nigdy smarowac nie trzeba**

poleca Henryk Eber, Lwów, plac Smolki liczba 3.